



**Pure Norwegian Foods**

*Nature's best!*

**Presenterer:**



30gr. «Sticks» av tørket reinkjøtt

**Bruksområder:**

- Turmat
- Pålegg
- Mellommåltider
- Snacks til god drikke og godt selskap

Fra gammelt av tørket samene reinkjøtt for å kunne oppbevare og ha tilgang til reinkjøtt om sommeren, da det ikke var muligheter for nedfrysing. Tørket kjøtt var den største kilden til proteiner om sommeren. Fjellgull er produsert etter gamle samiske tradisjoner med tørking ute i naturen. Kjøttet blir senere malt opp, saltet og presset i lettspiselige «sticks».

Den perfekte turmat som er mettende og sunn, god holdbarhet og lett å ta med seg. I generasjoner har tørket kjøtt vært en naturlig del ved bålet på fjellet både i kaffen og sammen med brødkiven eller lett stekt på bålet. Fjellgull produseres i begrenset opplag og anses å være noe av det mest eksklusive den norske naturen har å by på!



## OM REINKJØTT

Lite, men sunt fett. Fettinnholdet i reinsdyrkjøtt er på 2,4 %, og er langt lavere enn hos husdyr i landbruket. Av fettene som finnes i rein er omlag halvparten umettet fett. Dette er det "gode" fettene. Dette fremkommer av forskning foretatt av både Eva Wiklund ved Sveriges Landbruksuniversitet og Mauri Nieminen ved Kaamanen Reinforsøkstasjon i Finland.

I Finland er det foretatt en sammenligning av den kjemiske sammensetningen i reinsdyrkjøtt, storfekjøtt og svinekjøtt. Forskningen viser at reinsdyrkjøtt (spesielt kjøtt fra kalv) inneholder mye større mengder vitamin B1 og B2, og større mengder vitamin A og B3 enn i storfekjøtt og svinekjøtt. Reinsdyrkjøtt inneholder også andre vitaminer som vitamin B12, vitamin B9, vitamin C og vitamin E. Spesielt innmat har mye vitaminer.

Den samme forskningen viser at mineralmengden i reinsdyrkjøtt også er høyere enn i storfekjøtt og svinekjøtt. Dette gjelder spesielt kobber og selen, men også sink, kalsium, magnesium og nitrogen.

Reinsdyrkjøtt er også svært rikt på jern.

(Kilde: Mattilsynet, publisert 02.11.2004)

# Vant «gull» for tørket fjellgull



Per Anders og Anna Kristina Bongo i Kautokeino Rein vant prisen Arktisk verdiskapning 2016. Foto: Oddgeir Isaksen

Publisert: 21. september 2016, Kilde: I Finnmark

Per Anders og Anna Kristina Bongo i Kautokeino Rein vant prisen Arktisk verdiskapning 2016.

Onsdag ble årets pris for Arktisk verdiskapning delt ut under storhusholdningsmessa i BUL-hallen i Alta.

Det var totalt 11 deltakere: 6 fra Finnmark, 1 fra Troms og 4 fra Nordland.

Dette sa juryformann Johnny Trasti i Alta om vinnerne:

## 1. plass for «Tørket fjellgull» til Kautokeino Rein:

– Juryen var nokså enstemmig og det er en verdig vinner. Man har løftet fram en nordnorsk identitet, det er et kanonbra og genialt produkt med en veldig flott design som sitter rett i klypa. Den er vanskelig å gå forbi, tror vi. Den er flott som suvenir og gave, og eksklusiv som tursnacks. Med dette produktet har man klart å utnytte hele dyret på en bærekraftig måte.

## Glade

– Vi er veldig glade for å få denne prisen. Vi har jobbet med designet og navnet i ett år, og dette er første gang vi deltar i en slik konkurranse, sier Per Anders Bongo som tok imot prisen sammen med kona Anna Kristina.

– Dette viser at vi har gjort en god jobb, sier paret som begge hadde pyntet seg i kofta.

– Vi hadde fått tips om at vi kom til å få en pris, men vi var ikke klar over at det var 1. prisen, sier han.